



Descubre todas las propuestas que te ofrecemos en
nuestros menús con productos de temporada.
Comedores con vistas al mar ideales para todo tipo de
Eventos & Celebraciones.

R E S T A U R A N T E

Temporada 2018

Menú M18-1

TOSTA DE VENTRESCA CON TOMATE Y PIQUILLOS.

BROCHETA CRUJIENTE DE PULPO Y LANGOSTINOS CON ESPUMA DE CALABAZA.

BACALAO AL HORNO CON PATATAS Y PIMIENTOS ASADOS.

CREMOSO DE ARROZ CON LECHE CON HELADO DE CAMELO.

25 € Precio por persona

Plácido

Menú M18-2

TOSTA DE PALETA IBÉRICA CON TOMATE Y ACEITE VERDE DE AJO.

ENSALADA DE QUESO DE ARZÚA CON NUECES, CHERRYS Y CREMA BALSÁMICA.

LOMO DE ATÚN AL HORNO CON PATATAS PANADERA.

TARTA TEMPLADA DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA.

25€ Precio por persona

Menú M18-3

ENSALADA TEMPLADA DE ZAMBURIÑAS Y LANGOSTINOS.
MILHOJA DE VERDURAS CON PALETA IBÉRICA Y PARMESANO.
CODILLO DE CERDO ASADO EN SU JUGO CON PATATAS ASADAS.
TARTA DE QUESO AL HORNO CON HELADO DE DULCE DE LECHE.

25€ Precio por persona

Menú M18-4

TOSTA DE PULPO CON QUESO SAN SIMÓN GRATINADO Y PIMENTÓN DE LA VERA.
HOJALDRE DE VERDURAS Y VENTRESCA CON PARMESANO.
CONFIT DE PATO ASADO CON PATATAS AL ROMERO.
BOMBA DE CHOCOLATE CON HELADO DE YOGUR Y FRUTOS ROJOS.

25€ Precio por persona

*OPCIÓN PESCADO: LUBINA

*OPCIÓN CARNE: TERNERA ASADA

INCLUYEN BEBIDA, PAN, CAFÉ

Menú M18-A

BROCHETA DE PULPO Y LANGOSTINOS CON ESPUMA DE CALABAZA.

VIEIRAS AL HORNO.

RODABALLO AL HORNO CON SALTEADO DE SETAS SHITAKE.

ó

ENTRECOTE DE TERNERA CON PIMIENTOS ASADOS Y PATATAS AL ROMERO.

CREMOSO DE ARROZ CON LECHE CON HELADO DE DULCE DE LECHE.

30€ Precio por persona

Plácido

Menú M18-B

ENSALADA TEMPLADA DE ZAMBURIÑAS Y LANGOSTINOS CON VINAGRETA DE MÓDENA.

RAXO DE PULPO A LA PLANCHA CON ESPUMA DE PATATA Y PIMENTÓN DE LA VERA.

LUBINA A LA PLANCHA CON MILHOJAS DE VERDURAS.

CROCA DE TERNERA CON PIQUILLOS, TRIGUEROS Y PATATAS ASADAS.

BOMBA DE CHOCOLATE NEGRO CALIENTE CON HELADO DE YOGURT Y FRUTOS ROJOS.

35€ Precio por persona

Menú M18-C

SURTIDO DE TOSTITAS (PALETA IBÉRICA, VENTRESCA CON PIQUILLO Y FOIE CON PISTACHOS).

SALPICÓN DE LANGOSTINOS CON VINAGRETA DE JEREZ.

ZAMBURIÑAS GRATINADAS CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y PERLAS DE MOZZARELLA.

RODABALLO AL HORNO CON VERDURITAS REHOGADAS.

LAGARTOS DE IBÉRICO A LA PLANCHA CON PATATAS PANADERA.

TARTA FRÍA DE LIMÓN CASERA AL CARAMELO.

40€ Precio por persona

LOS MENÚS A, B Y C INCLUYEN BEBIDA, PAN, CAFÉ Y LICOR

Menú M18-Infantil

CROQUETAS

HOJALDRE DE JAMÓN Y QUESO

MILANESA DE POLLO CON PATATAS FRITAS

ó

ESPAGUETTIS NAPOLITANA

HELADOS ó TARTA

REFRESCOS Y AGUAS

15€ Precio por niño/a

PERSONALIZACIÓN DE MENÚ

ENTRANTES

SURTIDO DE TOSTITAS (PALETA, VENTRESCA, RULO DE CABRA).

RAXO DE PULPO A LA PLANCHA CON ESPUMA DE PATATA Y PIMENTÓN DE LA VERA.

SALPICÓN DE LANGOSTINOS CON VINAGRETA DE MÓDENA.

MILHOJAS DE VERDURAS CON PALETA IBÉRICA Y GRATINADO DE PARMESANO.

BROCHETA DE PULPO Y LANGOSTINOS CON ESPUMA DE PATATA Y ACEITE VERDE DE AJO.

ENSALADA DE JAMÓN DE PATO CON RULO DE CABRA Y VINAGRETA DE FRUTOS SECOS.

VIEIRAS AL HORNO.

TOSTA DE LACÓN Á FEIRA CON QUESO DE ARZÚA GRATINADO.

HOJALDRE DE VERDURAS DE TEMPORADA CON PALETA IBÉRICA Y PARMESANO.

MONTADITO DE FOIE CON PALETA IBÉRICA Y RULO DE CABRA.

ENSALADA DE VENTRESCA CON PIQUILLOS Y TOMATITOS CHERRY.

ENSALADA TEMPLADA DE ZAMBURIÑAS Y LANGOSTINOS CON VINAGRETA DE MÓDENA.

RESTAURANTE PESCADOS

DORADA A LA PLANCHA CON ENSALADA.

LUBINA A LA PLANCHA CON MILHOJAS DE VERDURAS.

BACALAO AL HORNO CON PATATAS PANADERA.

RODABALLO AL HORNO CON SALTEADO DE SHITAKE.

GUISO MARINERO DE PULPO CON PATATAS AL AZAFRÁN.

LOMO DE ATÚN CON PATATAS PANADERAS.

CARNES

CARRILLERAS IBÉRICAS ESTOFADAS EN MENCÍA.

CODILLO DE CERDO ASADO EN SU JUGO CON PATATAS ASADAS.

LOMO DE CERDO A LOS CÍTRICOS CON CHAMPIÑONES A LA CREMA.

CROCA A LA PLANCHA CON PIQUILLOS, TRIGUEROS Y PATATAS ASADAS.

ENTRECOTTE DE TERNERA CON PIMIENTOS ASADOS.

CONFIT DE PATO ASADO CON PATATAS AL ROMERO.

POSTRES

BOMBA DE CHOCOLATE NEGRO CALIENTE CON HELADO DE YOGURT Y FRUTOS ROJOS.

CREMOSO DE ARROZ CON LECHE Y HELADO DE DULCE DE LECHE.

PIÑA CONFITADA A LA VAINILLA CON HELADO DE COCO.

TARTA DE QUESO FRIA CON CONFITURA DE FRESAS.

Plácido

R E S T A U R A N T E